

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Shrimps Cocktail

Koch: Matthias Mayrhuber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Shrimps Cocktail

- 150 g Mayonnaise
- 40 g Ketchup
- 40 g Sauerrahm
- 1 EL Tabasco (rot)
- 1 EL Kristallzucker
- 10 g Weinbrand
- 10 g Kren (fein gerieben)
- 300 g Crevetten (vorgekocht)
- 10 ml Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 Weingläser

Für die Beilage

- 4 Scheiben Toastbrot
- Butter zum Bestreichen
- Pflanzenöl zum Anbraten
- 4 Eisbergsalat-Blätter
- Kräuter nach Belieben (Basilikum, Petersilie, Erbsensprossen)

Zubereitung

1. Für die Cocktail Sauce zuerst die Mayonnaise, das Ketchup, den Sauerrahm, den Tabasco, den Kristallzucker, den Weinbrand, den Zitronensaft, eine Prise Salz und weißen Pfeffer sowie den frisch gerissenen Kren in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.
2. Dann das Toastbrot entrinden, auf allen Seiten mit reichlich Butter bestreichen und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl knusprig ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Nun die vorgekochten Crevetten in einem Sieb abtropfen lassen, gut ausdrücken und mit Salz und Zitronensaft marinieren.
4. Zum Schluss den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, mit den Kräutern vermengen, waschen und trockentupfen. Dann die Salat-Kräuter-Mischung auf vier Weingläser aufteilen, die Cocktailsauce darauf verteilen und die Crevetten hineinlegen. Das knusprige Toastbrot dazu servieren.